

마쉐린3 관왕에 빛나는 도쿄 조엘 로부송의 셰프, 마키엘 마키엘리데스의 콜라보레이션을 발표한 블랑팡

블랑팡은 마쉐린3스타 셰프 마키엘 마키엘리데스를 요리 부문 파트너로 새롭게 선정했습니다. 1980년대부터 블랑팡과의 유대관계를 이어온 조엘 로부송 계열에 2011년에 합류한 이후 많은 나라에서 탁월한 실력을 선보여왔던 셰프 마키엘리데스는 2017년 도쿄 조엘 로부송의 총괄 셰프로 임명되었습니다. 그 이후로 그는 마쉐린3스타를 연달아 획득했습니다.

마쉐린 가이드 파트너, 유명 요리 대회 공식 타임키퍼뿐 아니라 정기 간행물인 "레트르 뒤 브라수(Lettres du Brassus)"에서 세계 최고 레스토랑들을 리뷰하고 있는 블랑팡은 30년이 넘는 세월 동안 유명 셰프들의 손목을 장식해왔습니다. 블랑팡은 수상 경력에 빛나는 요리 부문 파트너로 마쉐린 3스타를 획득한 마키엘 마키엘리데스(Michaël Michaelidis)를 영입하며 새로운 협업을 진행합니다.

*오프 울로제리(Haute Horlogerie)*와 *오프 쿠크진(haute cuisine)*은 모두 상당한 정교함과 세심함을 요구합니다. 블랑팡 타임피스와 요리의 품질 모두 전통, 창조성, 정통성을 세련되게 버무리고 정확하게 조정해 만들어낸 결과물입니다. 블랑팡의 워치메이커, 그리고 마키엘 마키엘리데스와 같이 훌륭한 셰프는 모두 다양한 부품 또는 재료를 조합해 최고의 작품을 창조해내는 매혹적인 능력을 지니고 있습니다. 또한 정성과 섬세함을 요구하는 준비 과정에 있어 시간(time)이 매우 중요하다는 공통점도 지니고 있습니다. 1735년 이래 충실하게 시간을 측정해온 블랑팡은 피프티 패덤즈 플라이백 크로노그래프를 통해 도쿄 조엘 로부송의 주방에서 음식을 만드는 이들을 위해 시간을 측정할 것입니다.

셰프 마카엘 마카엘리데스

1982년 칸에서 태어난 마카엘 마카엘리데스는 네덜란드에서 고급 레스토랑을 운영하던 고모를 통해 요리를 향한 열정을 키워나갔습니다. 여름 휴가 때면 젊은 마카엘은 그녀의 레스토랑의 견습생으로 일했습니다. 어린 나이에도 그는 재능과 근면함, 꼼꼼함을 지니고 있었습니다.

수년간 셰프 마카엘리데스는 마쉴린 2 스타에 빛나는 그랜드 하얏트 마르티네즈의 호텔 팔메 도르(Palme d'Or), 마쉴린 3 스타에 빛나는 몬테카를로의 루이 15 세 알랭 뒤카스(Le Louis XV-Alain Ducasse) 그리고 그가 레스토랑의 두 번째 마쉴린 스타를 안겨준 홍콩의 스푼 바이 알랭 뒤카스(Spoon By Alain Ducasse) 등 세계적으로 가장 유명한 레스토랑과 함께했습니다.

셰프 마카엘리데스는 마쉴린 3 스타를 보유한 홍콩의 리틀리에 드 조엘 로부송(L'Atelier de Joël Robuchon)의 셰프 드 쿠지니에로서 2011년에 합류합니다. 그는 레스토랑의 손님들과 소통하며 최고의 요리를 만들어내는 과정을 눈으로 확인할 수 있는 오픈 키친 컨셉을 특히 좋아했습니다.

홍콩에서 2년을 보낸 후 싱가포르로 향한 그는 리조트 월드 센토사 조엘 로부송 레스토랑의 총괄 셰프로서 새로운 도전에 나섰습니다.

셰프 마카엘리데스는 조엘 로부송에서의 뛰어난 업적에 대한 인정뿐만 아니라 마쉴린 가이드 그리고 포브스 트래블 가이드로부터 수많은 상을 받았습니다. 그는 2017년에 도쿄 조엘 로부송의 총괄 셰프가 되었으며 지금까지 3개의 마쉴린 스타를 받았습니다.

블랑팡과 아르 드 비브르

오프 올로제리와 오프 쿠킹 간의 조우, 그리고 블랑팡과 '아르 드 비브르(Art of Living)' 간의 조우는 사실 너무나 자연스러운 것입니다. 섬세한 장인정신, 제품의 품질을 강조하는 일반적 측면에서뿐 아니라 전통과 유산을 존중하는 측면 모두에서 그렇습니다. 공통적으로 탁월함, 전문성, 정교한 마무리, 진정한 열정의 가치를 추구합니다.

블랑팡은 많은 과거와 현재 친구들로 이루어진 100명 이상의 마쉴린 스타 셰프를 포함해 수상 경력에 빛나는 위대한 셰프들과 특별한 관계를 이어나가고 있습니다.

블랑팡이 세계 우수 셰프들과 특별한 관계를 맺게 된 것은 오프 쿠킹에 대한 지금과 같은 열렬한 관심이 있기 전인 1986년부터였습니다. 그 해 "세계 최고 셰프(World's Best Chef)" 상을 수상한 블랑팡의 친구, 프레디

자라르데(Frédy Girardet)에게 특별한 인그레이빙을 담은 시계를 선사했습니다. 3년 후 블랑팡은 폴 보쿠즈(Paul Bocuse)와 조엘 로부송(Joël Robuchon)이 “셰프 오브 더 센츨리(Chefs of the Century)”가 되었을 때 다시 한번 그들 모두에게 수상을 기념하는 내용을 새긴 시계를 선물하며 경의를 표했습니다. 이후 블랑팡의 친구 범주는 계속해서 확대되었고, 현재 그 리스트에는 스페인 셰프 마르틴 베라사테기(Martín Berasategui), 스위스의 에드가 부비에(Edgard Bovier), 프랑스 오베르뉴(Auvergne) 출신의 줄리앙 로이어(Julien Royer) 등 미쉐린 스타를 획득한 셰프 친구들도 다수 포함되어 있습니다.

2020년 블랑팡은 3년간의 글로벌 파트너십을 통해 미쉐린 가이드와의 친밀하고 특별한 연결고리를 보여줍니다. 이 새로운 협업을 통해 블랑팡과 미쉐린 가이드는 탁월함, 열정, 전문성의 기준을 함께 높여나가고 있습니다.

블랑팡은 릴레 & 샤토(Relais & Châteaux)에 속한 프리미엄 호텔들의 파트너이기도 합니다.